

ZI-1

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale IREKS	3 kg (75%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (20%)	78 %	4
Ziarno	Żytni Weyermann	0.2 kg (5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zi-1	10 g	15 min	7.9 %
Whirlpool	Zi-1	30 g	15 min	7.9 %
Na zimno	Zi-1	160 g	3 dni	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis